

TAGES HIGHLIGHTS

Montag, 2. Mai:

Schnitzel Scheiterhaufen

mit frischen Champignons, Brokkoli,
Erbsen und Sauce Hollandaise dazu
Rösti **9,50**

Dienstag, 3. Mai:

Lady Teller

Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse
überbacken, dazu Kroketten und
Salatbeilage **9,50**

Mittwoch, 4. Mai:

Leberteller Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelpüree und Apfelkompott
9,50

Donnerstag, 5. Mai:

Kohlroulade Hausfrauen Art

mit Speck-Zwiebelsauce
und Salzkartoffeln
9,50

Freitag, 6. Mai:

gebackenes Schollenfilet

mit Gurkensalat und
Bratkartoffeln
9,50

Samstag, 7. Mai:

Frische grobe Bratwurst

mit Möhrengemüse
und Butterkartoffeln
9,50

FRISCHE SALATE

mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern
9,80

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

mit gelbem Bohnensalat, Sauce Remoulade
und Petersilienkartoffeln
15,90

SPARGELKRÜSTCHEN

Frischer Stangenspargel auf Schnitzel mit Parmesan
und Sauce Hollandaise gratiniert
22,90

SCHNITZEL TESSINER ART

mit gekochtem Schinken, Tomaten, Kräuterbutter und
Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat
16,80

CALIFORNIA SPECIAL SALAT

mit Hähnchenbrust in schwarzem Sesam gebraten,
dazu Mango-Chili Dip
13,80

KLEINES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat
18,50

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

auf grünen Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln
18,90

FRISCHER SPARGEL

mit Hähnchenbrust vom Grill,
Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln
22,90

HAWAII-BURGER

saftiges Angus-Beefsteak im Brötchen mit Ananas,
Schinken, Blattsalat und herzhaftem Gouda belegt,
dazu Pommes Frites
14,50

PASTA PESTO

mit Kirschtomaten, Rucola
und gehobeltem Parmesan
10,90